



# גדולים מחוץ ליפן

יפניים אותנטיים ומסורתיים. זיהינו מחסור אמיתי באלכוהול יפני מסורתי בארץ והתחלנו להתמחות בשוק הסאקה היפני.

"אנחנו עדים לשינוי משמעותי בהר" גלי הצריכה של הקהל הישראלי", מו" סוף שבו. "אם בעבר היו ככנסים למסי ערות יפניות ושתיים יין או אלכוהול אחר או לא ששים לטעום או לנסות סאקה, היום הקהל הישראלי התקדם בטעמים והבין שהצורה הנכונה לאכול אוכל אסייתי היא בליווי סאקה יפני מסורתי. כל זה לא היה מתאפשר ללא המסעדות והחנויות שהתחברו לרעיון וקידמו אותו".

השגריר טמיטה מעיד שהוא לא מתקשה למצוא בישראל את מבחר הרי גים שמאפיינים גם את המטבח היפני, כמו גם את שלל הירקות היפניים, למשל, גובו - דק שורש יפני; סאטו אימו - תפוח אדמה יפני רביק ומתקתק ויוו - פרי הדר ארומטי יפני המשמש לתיבול ולהכנת רטבים. "חבל מאוד שאוכל יפני בישראל הרבה יותר יקר מאשר ביפן, הוא אומר. "למרבה הצער נראה שבבעיקר עשירים בישראל חולי כיום למסעדות יפניות ויקרותיות, ומרב העם לא חשוף לאוכל הנפלא הזה על כל גווניו. אולי צריך לפתח השתת של מזון מהיר וטעים של מאכלים מברי שלים יפניים".

## בגלל התיירים

המונה "מטבח יפני" מכון למטבח יפני מסורתי הוזמה למה שהיה קיים לפני טוף תקופת ההתברדות של יפן משאר ארצות העולם בשנת 1868.

המטבח היפני מתבסס על חומרי גלם



צילום: ברונוסטר

ש לל עיתונאים, שפים וחובבי קולינריה הגיעו לאחרונה לטקס הלוהקת תעודות למסעדות ישראליות שמצטיינות במב

נת אוכל יפני, שנערך בביתו של שגריר יפן בישראל, מר קוג'י טמיטה, ונערך לקדם את השימוש בחומרי גלם יפניים. השפים שנבחרו באירוע, שנערך בש" תוף עם Jetro, גוף יפני ממשלתי שמ" טרתו לקדם את הסחר הביטלטי עם יפן, ציינו שהקהל הישראלי רשם קפי" צת מדרגה מרשימה בשנים האחרונות בכל הנוגע לאוכל יפני: טעמו של הישראלי הפך הרבה יותר פתוח לט" עמים חדשים ומסורתיים, שמאתגרים את החר. "שרתי כשגריר במדינות רבות בעולם", סיפר השגריר טמיטה. "נתקלתי באנשים מאוד שמרנים בנו" גע לאוכל חדש, ובייחוד בנוגע למטבח היפני. לעומת זאת, כאן בישראל מצא" תי אנשים מאוד פתוחים לאוכל חדש. הייתי אומר אפילו הרפתקנים".

כירוע, הישראליים אוהבים אוכל בעל טעמים מודגשים, מתקתק ואפילו חריף מעט. זאת בעוד המטבח היפני הוא דווקא בעל טעם עדין עד תפל, בעיני מי שלא נולד ביפן. לכן האהדה המקומית הגוברת למטבח היפני אינה מובנת מאליה.

ההתעניינות הישראלית הגוברת באוכל היפני לסוגיו כוללת גם את שירת ההמגוניה של הוסר'י, כך, למשל, מסעדות ה"רא" מן (תבשיל יפני הכולל מרק אטריות, כשר וירקות) פורחות בישראל כפטי" ריות אחרי הגשם, וביראשן שתי מסעי" דות הראגון של השף ישראל אהרוני. זה התחיל כרוכן "הירו ראמן בר" בשוונה מרקט בתל אביב, ובעקבות ההצלחה והפופולריות שלה וכה נפתחה גם המ" סעדה "הירו סאקה בר" כרחוב לבונטון בתל אביב.

"יש חוסר אמיתי במוצרים יפניים אותנטיים, ויותר מזה יש פער גדול בין ארץ צריך לשמור ולהשתמש במר" צרי מון יפניים לבין ארץ ששמשמשים בהם בצורכים אותם בארץ", טוען אורן שבו, המנכ"ל והבעלים של "ימה וקר" מה", יבואנית משקאות מיפן וממארגני האירוע. "לתרבות היפנית יש מסורת מאוד ייחודית, וכמה גם מוצרי המ" וזו שלה, ולכן צריך לשים רגש על דרך הטיפול, השמירה וצורת הגריכה שלהם. מהסיבות האלו חברנו להתחיל בייבוא של מוצרי מזון יפניים, כאשר החוץ שלנו הוא ייבוא ושיווק מוצרים

"חבל מאוד שאוכל יפני בישראל הרבה יותר יקר מאשר ביפן", השגריר טמיטה צילום: שגרירות יפן בישראל



**השף אקי טמורה, מסעדת "מינאטו" בהרצליה (בתמונה): "לפני 20 שנה, כשהגעתי לישראל, מעט מאוד אנשים אכלו אוכל יפני, ואם כן, זה היה רק טושי. היום, לעומת זאת, הישראלים פתוחים לכל תבשילי המטבח היפני, למשל קייטורי (שיבודי עוף), ראמן (מרק אטריות), סוקיאקי (פונדו יפני) והמון מאכלים מבושלים יפניים אחרים"**



לא רק סושי: המטבח היפני, על שלל תבשיליו המסורתיים וטעמיו הייחודיים, הפך בשנים האחרונות ללהיט בסצינה הקולינירית בישראל, ורבים מהישראלים כבר אינם חוששים לאתגר את החך ולוותר על המתוק והחריף לטובת העדין והאסתטי

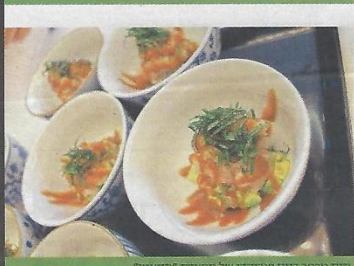
איריס ז'ורלט



מנת בורי קאמה מבושל לצד סאקה של מסעדת "יאקימונו"



מנת הריבסוקס סאקה סלמון של מסעדת "צמרה"



מנת מרטר דניס סלמון של מסעדת "מיאגו"



מנת מסיפס סשימי סלמון וזלו טייל של מסעדת "דיינגוס"

טריים ואיכותיים, שדורשים טיפול מינימלי אבל מדויק. הוא ידוע בדגש שהוא שם על עונתיות האוכל, איכות המרכיבים ואופן ההגשה. בדרך כלל הוא משלב מרכיבים כמו ארוז או אט' ריות, דגים, בשר, ירקות וטופו. למנת אלה מוסיפים ראשי, מיסו ורוטב סויה, המעניקים עוד גוון למעמן. מכיון שיפן שכנתה על אף, תושביה צורכים יותר אוכל ימי.

מספר התיירים הישראליים שמבי קיים ביפן עלה מאוד בשנים האחרונות, בעיקר לקראת המשחקים האולימפיים שיערכו בטוקיו ב-2020. מחלי התיירים הישראליים הללו גרמו לע ליה תלולה בביקוש של אוכל יפני מסורתי מבושל בישראל.

בין המאכלים המוכרים בגסטרו הזה ישנם המפורה - בצק מטונן, העשו מפירות ים, ירקות ודגים; אונאני - צלופח ים מתוק עם רוטב ברביקו על גולבי; סוה - אטריות מקמח כוסמת, שמגישים לצד מרק וסויה; שבו שבו - תבשיל קרה שמכיר מנורו; ואוקונג מיאקי - פנקייק מלוח עם תוספות כמו כרוכ בצ'פירי פתיתי דגים, אבות, מינו ורוטב הוויצ'סטר.

לפני 20 שנה, כשהגעתי לישראל, מעט מאוד אנשים אכלו אוכל יפני, ואם כן, זה היה רק סושי, מעד השף אקו סמורה ממסעדת "מינאטו" בהר צ'ליה. "היום, לעומת זאת, הישראלים פתוחים לכל תבשילי המטבח היפני, למשל, יקישורי (שיפורי עוף), ראמן, סוקיאקי (פנורו יפני של בשר מבושל ברוטב מתקתק) והמון מאכלים מבושלים בפינים אחרים. הישראלים אוהבים בפירוש אוכל מתקתק, יותר מתובל ממש האוכל היפני. גם הרטבים של המינו והאסאבי מאוד פופולריים כאן". מסעדת "יאקימונו", שהוקמה ביר אבי כהן וז'ורלט היא הליצת המטבח היפני בישראל ואחד המסורות הקולינריים בות התגובות החיוביות של קהל הסו עדים למנות היפניות. המסעדה הביאה לישראל לראשונה את הקונספט של קולינריה יפנית אותנטית עם מגוון רחב והסר הקרים של מנות. "ביפן שמים דגש על תרבות הגשת האוכל, אופן הכנתו ואיכות המרכיבים, וזה ענף עיקרי שאימצנו, ועליו בנויות המנות בתפריט", מצר אור, שמירה על המסורת היפנית רבת השנים, דוגמה לאוכל שהיה נטול השפעת מז העולם הדיצ'ון עד לשנת 1912 לפחות, וזה צד האחר, הקפדה ללא רבב על איכות המוצרים, שמוש במוצרים יפניים מקוריים ודגש על טריות הדג".



ביפן שמים דגש האוכל אופן הכנתו ואיכות המרכיבים. צלופח ים מתוק עם רוטב ברביקו. בישראל

|| אורן שבו, המנכ"ל והבעלים של "ימה וקדמה", יבואנית משקאות מיפן: "אם בעבר היו נכנסים למסעדות יפניות ושותים יין אך לא ששים לטעום סאקה, היום הקהל הישראלי הבין שהצורה הנכונה לאכול אוכל אסייתי היא בליווי סאקה יפני מסורתי. זה התאפשר בעזרת המסעדות והחנויות שהתחברו לרעיון וקידמו אותו"